

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

(11) N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 771 100

(21) N° d'enregistrement national :

97 12245

(51) Int Cl⁶ : C 12 G 3/07

(12)

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 14.11.97.

(71) Demandeur(s) : POUSSARD FELIX — FR.

(30) Priorité :

(72) Inventeur(s) : POUSSARD FELIX.

(43) Date de mise à la disposition du public de la
demande : 21.05.99 Bulletin 99/20.

(73) Titulaire(s) :

(56) Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : Ce dernier n'a pas été
établi à la date de publication de la demande.

(74) Mandataire(s) :

(60) Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

(54) PROCÉDÉ D'ELABORATION D'UN SPIRITUEUX UTILISABLE EN APERITIF ET DIGESTIF A BASE D'EAU DE
VIE DE COGNAC OU DE TOUT AUTRE TYPE D'EAU DE VIE.

(57) Procédé de l'élaboration d'un spiritueux à base d'eau
de vie de cognac ou de tout autre type d'eau de vie.

L'élaboration traditionnel de l'eau de vie de cognac exige un long vieillissement en fût de chêne du Limousin pour assurer un tanin naturel et neutraliser l'agressivité de l'alcool.

La macération des écorces de cannelier dans de l'eau
de vie jeune permet d'apporter le tanin naturel doré d'une
part, et assure l'absorption et la fixation des éthers sur une
très courte période inférieure à trois mois, d'autre part.

Le dosage:

- 0,7 kg d'écorces par hectolitre volume d'eau de vie à
40 % soit 0,7 % - 0,70 litre par 100 litres de sirop de canne,
soit 0,70 %.

FR 2 771 100 - A1



La présente invention concerne un procédé d'élaboration d'un spiritueux, utilisable comme apéritif et digestif, à base d'eau de vie de Cognac ou de tout autre type d'eau de vie de vin de cidre et autres fruits ainsi que des eaux de vie de grains, malte etc..

5 L'élaboration de "l'eau de vie de cognac" traditionnelle exige un long vieillissement dans les fûts de chêne du Limousin. Au fil des années, le riche échange avec le bois de chêne adoucit et neutralise l'agressivité de l'alcool.

10 Le procédé selon l'invention apporte à l'eau de vie jeune le tanin naturel doré, sur une courte période d'une part, et assure l'absorption et la fixation des éthers, d'autre part.

15 Ces propriétés innovantes résultent de la macération des écorces du Cannelier dans l'eau de vie jeune :

1) Tanin naturel doré sur une courte période (moins de trois mois) :

20 Les écorces de cannelier apportent fondamentalement du tanin naturel doré sur une période record inférieure à trois mois.

25 Le Cannelier est un arbre du genre laurier de l'Inde, de Ceylan de Chine dont l'écorce fournit la cannelle.

3) Absorption et fixation des éthers :

30 Les écorces de cannelier, au goût exotique, modifient et transforment les arômes pour le rendre plus agréable en apéritif et en digestif, et moins agressif sans attendre un vieillissement long et onéreux par le biais du stockage en fûts de chêne.

35 4) Dosage :

- 0,5 à 0,7 kg d'écorces par hectolitre volume d'eau de vie à 40 % soit 0,5 à 0,7 %.

- 0,5 à 1 litre par 100 litres de sirop de canne, soit 0,5 à 1 % (et préférentiellement 0,7%).

40 5) Le procédé consiste selon une caractéristique à ajouter un sirop de canne notamment dans les proportions mentionnées ci-dessous et préférentiellement après macération afin d'adoucir l'amertume des écorces et le feu de l'alcool.

55 6) cet alcool sera choisi de préférence d'un degré moyen d'environ 40% volume et parmi des eaux de vie jeunes c'est à dire n'ayant pas pris le goût de bois notamment de chêne lors d'une éventuelle conservation préalable, en variante, il sera possible d'utiliser également des eaux de vie vieillies, mais qui auront été "logées" dans des fûts anciens, c'est à dire ayant plus de 4 ans, permettant d'avoir préalablement perdu des éthers.

60 7) Selon une autre caractéristique du procédé, pour leur macération les écorces sont disposées dans un contenant filet ou panier perforé en acier inoxydable.

75 8) Selon une autre caractéristique du procédé, à l'issu de la fin de macération le contenant est retiré, le spiritueux obtenu est filtré.

REVENDICATIONS

1) Procédé d'élaboration d'un spiritueux utilisable comme apéritif et digestif à base d'eau de vie, caractérisé en ce qu'il consiste à faire macérer dans de l'eau de vie des écorces de cannelier pendant une courte période de moins de 3 mois.

5 2) Procédé selon revendication n°1 caractérisé en ce qu'il consiste à utiliser une eau de vie d'un degré moyen de 40% vol.

3) Procédé selon revendication n°1 caractérisé en ce qu'il consiste à faire macérer de 0,5 à 0,7 Kg d'écorce de cannelier par hectolitre d'eau de vie à 40% vol.

10 4) Procédé selon revendication n°1 caractérisé en ce qu'il consiste à ajouter du sirop de canne.

5) Procédé selon revendication n°1 et 4 caractérisé en ce qu'il consiste à ajouter 0,5 à 1% de sirop de canne.

15 6) Procédé selon revendication n°4 ou 5 caractérisé en ce qu'il consiste que le sirop de canne est ajouté après macération.

7) Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il consiste à utiliser une eau de vie jeune.

18 8) Procédé selon l'une quelconque des revendications n°1 à 6 précédentes caractérisé en ce qu'il consiste à utiliser une eau de vie vieillie dans des fûts de plus de 4 ans ne dégageant plus de tanin, permettant à l'eau de vie d'avoir préalablement perdue des éthers.

20 9) Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce qui concerne la macération, les écorces sont disposées dans un contenant tel que filet ou panier perforé en acier inoxydable fixé dans le milieu du tonneau, par exemple en suspension.

25 10) Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé après macération, le contenant est retiré, le spiritueux obtenu est filtré.

THIS PAGE BLANK (USPTO)